



WAFFELN AM STIEL MIT SCHOKOLADE-KOKOS-CREME



QimiQ BENEFITS

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



20

Tips

Mit Kirschen servieren.

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

FÜR DIE WAFFELN

250 g QimiQ Sauce Base

3 Egg(s)

100 g Sugar

1 package Vanilla sugar

150 g Butter, melted

180 g AP Flour

1 small pinch(es) Baking powder

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Whip Chocolate, chilled

40 g Coconut flakes

METHOD

1. Für die Waffeln: QimiQ Sahne-Basis, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in ein Waffeleisen gießen, jeweils einen Stiel darauflegen und herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die Kokosraspeln untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.